



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK İŞKENE (ELAZIĞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 tavuk
1 tatlı Kaşığı Reyhan
2 adet kuru soğan
1 kaşık domates ve biber salçası
Pul
Karabiber
Tuz
2 kaşık tereyağı
Tandır ekmeği

Soğanlar yarım halka şeklinde doğranır tuz ve reyhan karıştırılıp tavuğun içine yerleştirilir. Tavuğun karnı dikilir. Bir tencerede yağ ve salçalı su hazırlanır. Pişmiş tavuk sudan alınır etleri doğranır. Sonra tandır ekmeği tabaklara doğranır. Tavuğun suyu tabağa doğranan ekmeklerin üzerine dökülür. Tavuğun üzerine soğan ilave edilerek servis yapılır.

